

ふーど

新潟こだけ物語

想い | つくる | 伝える



[Fuud]
2026
秋号
—— 季刊 ——

かぼちゃのお話



今回かぼちゃの取材をしていて、昔訪ねた阿賀町の土井(つちい)という集落の記憶がよみがえってきた。土井は福島県境に近い山奥の限界集落で現在、住人はいない。

1995年頃、愛称でリュウさんと呼ばれている陶芸家と知り合ったのが縁で、初めてこの集落を訪れた。リュウさんは東京からここに移り住み、陶芸作品を制作していた。当時、集落には6軒の家があった。2010年に雑誌の取材でリュウさんを撮影することになり、私が「山暮らしのイメージで撮りたい」と言ったら、庭のかぼちゃを収穫して手に持ち「こんな感じはどう?」とカメラの前に立ってくれた。

その2年後、突如リュウさんが19年暮らした土井を出て東京に帰ると知らせを受けた。お別れのために訪ねると「ここで作ったものは持っていかないので、もらってください」と言って、さまざまな手作り作品とともに、何故か2個のかぼ



ちゃを手渡された。

リュウさんが去ったあと集落は年々人が減り、いつの間にか2軒に3人の老人が住むだけになった。私は阿賀町の風景写真を撮りに行くついでに、時々寄ってみた。16年の冬、雪に埋もれた家の中で、ひっそり過ごしているおばあさんに手土産のお惣菜を渡すと、「待ってね、何にもお返しするものがねえけど…」と言って、足が悪いというのに這って台所へ向い、冷蔵庫からビニール袋を持ってきた。「解凍してから、煮て食べるとうんめよ」と渡された袋には、一口大にカットされたかぼちゃがぎっしり入っていた。雪に閉ざされる冬は、かぼちゃが貴重な保存食なのだ知った。

19年に行ったときには、集落は家だけが残し、誰もいなくなっていた。今回、かぼちゃを撮りながら「リュウさんやおばあさんたち、元気かなあ」と思い出をたどっている。

写真、文章／スタジオF(t) 渡部 佳則

- ①庭で採れたかぼちゃを持って撮影に応じるリュウさん。(2010年)
- ②雪に閉ざされる土井集落。
- ③お隣さんとこたつで茶飲み話。会えたのは2016年が最後だった。

編集後記

今号が完成するまで、いろんな形のかぼちゃが伴走してくれた。カットされた輸入かぼちゃしか知らなかったものには、県内各地で夏野菜としてかぼちゃが生産され、一般的な西洋系改良品種のほかに、江戸時代や明治時代に渡来したとされる在来種があることに驚き、その感動が励ましになった。7月以降、農産物直売所などで目についたものを買ひ、じっくり眺め、腐りかける頃あいに調理し食べ続けた結果、食糧としてのかぼちゃの真価を実感。料理のレパートリーが広く、毎日食べても飽きない味、さらに保存性が高い。アンデス文明以前から栽培されていた作物が、短期間に世界中を駆けめぐった理由を身体的に理解できた。戦中戦後だけでなく、九州では江戸期の天保の飢饉にもレスキュー食になったというかぼちゃ。何かと不穏な気配が漂う昨今。かぼちゃが非常食になる時代が来ないことを切に願う。(渡川)

発行所

株式会社 **タカヨシ** **ふーど** 編集室

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS 私たちは新潟の食・文化・風土の伝承を通じて持続可能な開発目標(SDGs)を支援しています。

■本社・工場／〒950-0141 新潟県新潟市江南区亀田工業団地1丁目3-21 TEL (025) 381-2000 FAX (025) 381-4800
■東京支社／〒113-0034 東京都文京区湯島3丁目24-11 湯島北東ビル2階 TEL (03) 3837-4488 FAX (03) 3837-4884
■上越営業所／〒943-0805 新潟県上越市木田2丁目1番1号 上越セントラルビル5階2 TEL (025) 381-2000 FAX (025) 520-7049
■東北営業部／〒980-0011 宮城県仙台市青葉区上杉5丁目3-47 上杉オオウツビル501号室 TEL (022) 266-1711 FAX (022) 266-1712
■東海・関西営業部／〒464-0025 愛知県名古屋市中千種区桜が丘295番地 第8オオタビル7階 TEL (052) 753-8080 FAX (052) 753-8081
■オフィシャルサイト／https://www.takayoshi.co.jp

「ふーど」はここに置いてあります

【新潟市】<中央区>ANAクラウンプラザホテル新潟、NST、上古町商店街、旧小澤家住宅、県立自然科学館、砂丘館、佐藤商会、佐渡汽船ターミナル、田中屋本店みなと工務、朱鷺メッセ、新潟絵屋、新潟 加島屋本店、新潟県庁広報展示室、新潟県民会館、新潟県立図書館、新潟国際情報大学、新潟中央キャンパス、新潟市生涯学習センター、新潟市食育・花育センター、新潟市立中央図書館、新潟商工会議所、新潟市歴史博物館、新潟ユニゾンプラザ、ピアBandal、ホテルイタリア軒、ホテル日航新潟、リョーとびあ新潟市民芸術文化会館 <東区>新潟空港、パティスリーカフェオールレアン <西区>新潟ふるさと村、新潟大学附属図書館、佐潟荘 <南区>新潟市農業活性化研究センター <北区>新潟せんべい王国、ビュー福島湯、濁川公民館 <江南区>介護老人保健施設亀田園、新潟市立亀田図書館、北方文化博物館<西蒲区>カーブドット、ドーマン・ショール <秋葉区>カフェギャラリーやまぼうし、川内自動車、新津鉄道資料館、むらさき呉服店

【新潟田市】加治川地区公民館、紫雲寺地区公民館、新潟田市生涯学習センター、新潟田市民文化会館、新潟田市立図書館、豊浦地区公民館、落谷虹児記念館、ホテル華鳳 【聖 籠 町】聖籠観音の湯 ぎふーん

【五 泉 市】ラポレテ五泉 【村 上 市】イヨボヤ会館、村上市観光協会 【長 岡 市】新潟県立歴史博物館、長岡市立科学博物館、長岡大学、長岡市立中央図書館、やまこし復興交流館おわたる

【燕 市】分水ビクターサービスセンター 【加 茂 市】橋の家 【出雲崎町】越後出雲崎天領の里 【十日町市】十日町市観光協会、十日町市博物館 【南魚沼市】樺苑

【上 越 市】上越観光コンベンション協会、上越市立水族博物館うみがたり、上越あるん村

【佐 渡 市】SADO伝統文化と環境福祉の専門学校、ホテル大佐渡、佐渡市立図書館

【東 京 都】<千代田区>新潟市東京事務所

本誌に掲載されている写真等の無断転載はご遠慮ください。

Take Free
ご自由にお持ちください

まるでアート作品のようにおさまる三系統のかぼちゃ。
手前から「西洋かぼちゃ」、右奥が「日本かぼちゃ」、左奥は『ペボかぼちゃ』。新大陸からヨーロッパに伝来した当初のかぼちゃは、鮮やかな色と個性的なスタイルが受け観賞用として用いられたという。

エコプレス
バインダー

針金・糊・加熱が不要な製本方法を採用し、リサイクルや怪我の危険へ配慮しています。

RICE INK

この印刷物は環境にやさしい米ぬか油を使用したラミネートで印刷しています。

空気のように暮らしに馴染んでいるものには、知らないことが多い。世界各地で親しまれ、日本人にも身近なかぼちゃも例外ではない。まるで人格を思わせる、奔放でユニークな外観が特徴的なかぼちゃだが、この多様性の背景には、大航海時代から始まる人類の飽くなき好奇心と食への探究心があった。ハロウィンを前に、かぼちゃの話を集めてみた。

あの夏の大喝采

想い 伝播と改良の歴史

レスキュー野菜

太平洋戦争が終わろうとしていた年の春。雪が消えた県下の村々では農耕用牛馬を使い田んぼを耕す農民たちが働き、大地は活気づいていた。その頃、ラジオからは国民的歌手による、こんな不思議な歌が流れてきた。

カボチャはコロコロ愛嬌者よ
ガッチリしていて とぼけた姿
食べて美味しい お腹は張るし
何が何でもカボチャを
カボチャを作ろう〜♪

サトウハチロー作詞、古賀政男作曲のかぼちゃ栽培を一般市民に奨励する『カボチャの歌』である。

なぜ、こんなストリートな歌が行ったのか。どうして、かぼちゃだったのか。その謎の答えを四月二十一日の新潟日報の記事が説明していた。

『南瓜を作らう』という見出しで、県が都市部の市民にかぼちゃの生産を義務づける政策を発表している。なんと一家族で十株を栽培し、町内や会社単位で管理せよ、とのこと。県はそのために千町歩分の種子を確保しており全戸に無償配布すると報じている。栽培面積千町歩(約一〇〇〇ヘクタール)をめざすとは、かなり大規模な目標だ。明治末期の県の園芸資料によれば、県内の主産地の栽培面積は合計で二十三町歩ほど。かぼちゃが、いかに当時の切迫した食糧難を解決するために期待された野菜であったかがわかる。家庭菜園レベルの技術しかない市民は、いきなりプロ並みのかぼ

ちゃ栽培を強いられ、さぞ困惑しただろう。この政策は全国一斉に執行、東京の国会議事堂の広場さえも、立派な敵が整然と並ぶ畑に変貌した。

中心街の畑

新潟市では空襲被害を軽減するために建物が強制撤去された跡地がかぼちゃ畑になった。それまで県下一の繁華を誇った町のどまんかに出現した畑の様子を、八月九日の新聞が次のように報じている。『マイナスの消費都市がプラスの生産都市に変化していくのだ、力強い稔りである。六月下旬に撒かれた種はもう稔って秋口には楽しい食糧を賑わす、どこまでも戦おう、そして勝つのだ』と勇ましい。が、同時に切ない。あと六日で日本は無条件降伏するのに、多くの国民は勝つことを疑わなかった。ちなみに戦時中のかぼちゃは現代のように甘いものでなく、米を節約するための野菜として扱われた。



かぼちゃの責任生産制を報じる昭和20年4月21日付の新潟日報。(上)
下は焼け野原になった東京都心でかぼちゃが実り、それを『戦果』と伝える新聞記事。(7月20日付新潟日報)



昭和19年、東京都が配布したかぼちゃ作りを奨励するチラシ。
(所蔵:アドミュージアム東京)

米に混ぜて炊いたり、すいとんの具材として利用された。空腹を満たすためだけに食べさせられた子どもたちの中には、後にかぼちゃを一切口にできなかった人もいた。

では、なぜかぼちゃが選ばれたのか。かぼちゃは旺盛な植物で、生育期間が二ヶ月と短く、環境適応性があった。さらに野菜のなかでも澱粉質が多く栄養的にも優れていたことで米の代用食として最適だった。そして最も注目されたのは、保存性の高さである。夏から秋に収穫したものを冬まで保存できたことが大きなメリットだった。緑黄色野菜が採れない冬場でも、新鮮なままのかぼ



るようになった。冷凍のカットかぼちゃやペースト状の加工食品の需要も増えている。

お手柄！コロンブス

ここからは世界各地に親しまれている、かぼちゃの広がり方にフォーカスしてみよう。

かぼちゃはウリ科カボチャ属に属する植物である。原産地は系統にもよるが大きく中南米。栽培の起源は古く、アメリカ大陸に点在する七千〜九千年前の遺跡から種子が出土していることから、新石器時代より栽培されてきた原始的な作物である。長い間、大陸の先住民だけで栽培されていたが、コロンブスの新大陸発見を契機に、いままで誰もみたこともない野菜がまたたく間にヨーロッパ

やアジアの食卓に登場していく。最初は観賞用だったが、収穫しやすく保存性の高いことから、いつしか食用として用いられるようになる。ヨーロッパではパンブキンパイやかぼちゃのポタージュスープ。中国では炒め物や餅、薬膳料理など多彩な中華料理の食材になった。

日本に伝来したのは安土桃山時代。ポルトガル船が豊後国(大分県)の港に漂着したのち、海外の文化移入に積極的だった領主の大友宗麟へ南蛮貿易を認めたお礼として宣教

師から贈られたのが、日本に初めて上陸したかぼちゃである。これが『日本かぼちゃ』の先祖とされている。新大陸発見から僅か半世紀で、地球の裏側から日本に到達したのである。ここに紹介した日本かぼちゃは、たまたま新潟市秋葉区の産直市場で見つけたものだが、全体のフォルムや表皮に現れた凹凸状の突起は芸術的で、原生的なエネルギーを感じ。どうも日本最古のかぼちゃの特徴に通じるらしく、歴史好きにはたまらない生きた標本である。

ちゃを食べられビタミン不足を補えたのである。一年でもっとも日照時間が短くなる冬至に、かぼちゃを食べると風邪をひかないという言い伝えは、かぼちゃの栄養的価値を経験的に知っていた先祖の知恵である。

こうして戦争末期の飢餓を救うために大活躍したかぼちゃだったが、戦後世の中が落ち着いていくにつれ野菜としての市場評価が低迷し、大

日本かぼちゃ



ペポかぼちゃ



西洋かぼちゃ



ちなみにポルトガル人が日本に持ち込んだかぼちゃは、タイの東のカンボチャ国で栽培されたもので、このことから『かぼちゃ』と呼ぶようになり漢字で『南瓜』と書かれてきた。そもそも日本でかぼちゃと呼ばれる野菜には、『日本かぼちゃ』と『西洋かぼちゃ』と『ペポかぼちゃ』の三系統がある。それぞれに伝来時期や原産地が違い、植物学的にも種が異なり、三つの種の間で相互に交配しても種子ができにくい。しかし野菜としての性質や栽培法、利用法などが三種とも似ているので、一種類のように扱われてきたと『日本の野菜文化史事典』(青葉高著)が伝えている。だから、さまざまな色や形があったのだ。

では県内屈指のかぼちゃの産地、十日町市のかぼちゃ畑に行ってみよう。

葉っぱに隠れていた主役

つくる 見えないサービス

夏の終わりに

八月二十六日、十日町市では夏野菜として出荷するかぼちゃの収穫は終わっていた。が、幸いに秋冬に出荷するかぼちゃを栽培している親和農産株式会社の手場があるというので、JA魚沼の大嶋友吉さんに案内してもらった。

手場は信濃川左岸、川西地区の標高百七十メートルほどの河岸段丘上で、気温三十一度の夏空のもとに広がっていた。蟬時雨が降るなか、地上は緑のグラデーションに埋もれ、豪雪地ならではの清浄な空気に包まれている。その伸びやかな風景を目にしただけで、かぼちゃの旨さを想像できた。ところが手場にお邪魔して



開花寸前の雄花。



かぼちゃの下に敷かれた保護シート。



も、巨大な葉っぱの海に圧倒され素人目にはかぼちゃが見えない。そこへ「上から見ただけでは、わかりませんよ」と社長の藤田常徳さんが、地面に腰をすえ縦横無尽に伸びる蔓のあたりを指さして教えてくれる。その先に、あった、あった。あっちにもこっちにも大きな緑色の果実がなっていた。七月初旬に直播きした種が、直径二十センチほどの逞しい実に成長していたのだ。その近くには花がたくさん咲き、花粉を運んでくれる虫たちを待っている。

一株の生育面積は、約四メートル四方。三十センチもの大きな葉っぱが茂り、太い蔓が地面を這う様子から、かぼちゃが旺盛な植物であることを実感。ただし市場に出荷するため、より大きな実になるよう適宜、蔓の整枝や摘花など人間の手が入られているそうだ。

かぼちゃ全員に座布団

ふと、かぼちゃの底部に四角い白いシートを発見。収穫前のかぼちゃの表皮は柔らかく、少しの刺激でも傷つくので、それを保護する「座布団です」と大嶋さんが教えてくれる。

えっ？田んぼが三十枚ほどの広大な手場に育っているかぼちゃののひとつに、このシートを敷く？毎年二トンほどを収穫するそうだから、大玉一個をニキログラムとして千個もの数になる。それだけの数のかぼちゃを全部管理するのだから大変な手間だ。また後で分かったことだが、日当たりの悪い部分の表皮は、色つきが悪いままで統一感のある美しいかぼちゃにならない。それを防ぐために収穫前に、まんべんなく日をあてる（玉直し）という工程がある。ごろんとしていたかぼちゃの向きを九十度変えるそうだ。ヘタがもげないように慎重を要する作業。この工程にも、座布団が効力を発揮する。ふうふう商品として店頭に並ぶまでには、消費者には想像もつかない手当があったのだ。しかし作業は、これで終わらなかった。収穫後にも、いろんな工程がある。「かぼちゃをタワシで磨き土や埃を落とし、表皮の艶を出してから、冷蔵庫などで一ヶ月以上貯蔵し

ろうとする栽培者としての熱心さと矜持が見えてきた。

かぼちゃはその年その年で、変化があるという。例えば、冬かぼちゃを栽培する手場には、夏かぼちゃの蔓や枯れ葉を漉き込んでから新しい種を直に撒く。すると蔓に残っていた夏かぼちゃの種が発芽することがある。それらが一個もならなかった年と、すべてが順調に生育する年があるという。また冬かぼちゃの糖度も年によって差がある。藤田さんは毎年、冬かぼちゃのサンプルを種苗メーカーに持ち込み検査をしてもらう。夏かぼちゃより糖度は高いが、年により糖度に違いがでるそうだ。「かぼちゃの栽培は理屈ではない」としみじみ語り「できるだけ人間が手をかけず、苛めるくらいの方が、いいかぼちゃになる」と続ける。これらのことから、独自の研究がいくつか大きな成果になるのではと聞くと「そんなに簡単なものではない。冬のかぼちゃは日照時間が短くなるため収穫量は減ります。また蔓の整枝や果実の手当てをする時期は、真夏にあたり、灼熱の太陽の下で屈んで行う作業は大変で、作業員の体力を消耗させます。うーんこの病が発生しやすくなるなど、さまざまな課題があります」と答えた。

そうなのか。取材当初、「この畑のかぼちゃは、へくり大将」より偉い（へくり将軍）だ」と藤田さんが冗談ま



十日町ブランド「くりゆたか」を手にする生産者の藤田常徳さんとJA魚沼の大嶋友吉さん。

ます。かぼちゃは長く貯蔵ができ、水分が抜けるとだんだん甘くなるのです」と藤田さんは教えてくれる。

プロの悩み

藤田さんはかぼちゃの栽培を始めて十五年。その経験から導き出した知見にもとづき、夏と冬に収穫するかぼちゃの二期作に取り組んでいる。その目的を「一年に一回のセレモニー、冬至の日に向け、比較的新鮮なかぼちゃを食べてもらいたいと思い、毎日、畑の生育状況を見守っています」という。毎年百キログラムのかぼちゃを学校給食用として供給する。きつと児童たちは、甘いかぼちゃが食べられる日を心待ちにしているだろう。

ところで二期作をする経営体が減少するなかで、なぜ一人でがんばれるのか。「もうーやけのやんぱち！意地です！」と戯けてみせた。が、よくよく話を伺うと作物の不確実性に戸惑いつつ、より良いかぼちゃを作

じりに言っていた意味がようやく理解できた。

葉っぱはこの転作物

JA魚沼は西洋かぼちゃの優良品種を、量販店向けに『くりゆたか』加工用業者向けに『くり大将』としてブランド化し県内外に出荷している。その生産規模は県内トップ。藤田さんを含む三十八件の経営体が栽培している。栽培面積は東京ドームの約二・六倍に相当する十二・二ヘクタール。一品種の野菜栽培としては大きな産地である。なぜ十日町市でかぼちゃ栽培が盛んなのか。大嶋さんは、その背景について「以前は葉っぱこの生産者が多かったのですが、平成期に需要が減り、その広い畑を有効利用する転作物としてかぼちゃが選ばれました。西洋かぼちゃは、乾燥した冷涼な気候でよく育つ植物ですから、平場より砂地が少なく、標高が百七十から五百メートルの高地にある十日町市域はかぼちゃの生育条件に適していたのです。また山間地では昼と夜の寒暖差で霧が発生しやすく、霧が葉の乾燥を防ぐ役割になっています」。なるほど風土と作物は密接な関係があった。

撮影用に載ってきた「くりゆたか」は重さがニキロもあり、栗のようにホクホクして甘かった。



出荷間近の「くりゆたか」。一箱に10kgを入れて出荷される。



毎日のように畑を見守る藤田常徳さん。遠くからでも葉の様子から一株一株の健康状態がわかるという。



冬至向けのかぼちゃを栽培している畑(十日町市)



雪室に貯蔵されているじゃがいも(上越市)

インフォメーション

JA魚沼 十日町基幹営農センター
〒948-0056 十日町市高田町6丁目618番地
TEL 025-757-1573

にいがた在来作物研究会
事務局 〒958-0822 村上市坪根144
TEL 090-8843-6097 小野長昭
Email ono.nagaaki@lime.plata.or.jp

株式会社 エー・エフ グリーン
〒942-0335 上越市蒲川原区今熊1219番地
TEL 025-599-2161

読者の声 ～前号を読んで～

映画祭に参加して
新潟国際アニメーション映画祭がアジア最大級の規模になっていたことや、落谷虹児がアニメも作っていた事をはじめて知りました。昨年初めて映画祭に行きましたが、知らなかった作家の方の作品に感動し映画祭に関心を持つようになりました。ほんとうは大変有名な若手作家だったようです。また地元と連携したイベントもあり街の活性化に繋がっていると感じました。
(新潟市 60代女性)

がと前置きし「標高四百〽五百メートルの山々に囲まれた蒲川原地区は、冬の間、杜氏として関東方面に出稼ぎする人が多い地区です。おそらく、そうした人たちが務め先でバナカボチャを食べて美味しかったので、帰省する時に種子を持ち帰ってきたのだと思います。古老の話では百年前から栽培してたようです」。確かに出稼ぎルートは決して不自然ではない。物言わぬ野菜が地域史も記憶していた。

バナカボチャは明治初年に北海道の農業開拓のために導入された西洋かぼちゃ系の品種で、冷涼な気候にも強い性質をもつ。名前の由来を「バナナといえば輸入品で、栄養があるとすぐにイメージできたからです」と相澤さんはいう。そして上越市は他にも糸瓜のように酢の物にして食べる『なます南瓜』があるそう。それは『ペポかぼちゃ』の系統に属する品種である。どちらも日本に伝来して百年以上が経つ。それなのになぜ本

来のかぼちゃに限らず、山あいの人たちは種取りが上手でした。その背景に中山間地特有の畑の作り方があります。米の単作地帯の新潟県は、何を於いても米作りが最優先で、ご存知のように山肌は隙間なく水田が占めています。その水田のなかで不便な場所を畑にしました。当

風土をいかす

「バナナかぼちゃに限らず、山あいの人たちは種取りが上手でした。その背景に中山間地特有の畑の作り方があります。米の単作地帯の新潟県は、何を於いても米作りが最優先で、ご存知のように山肌は隙間なく水田が占めています。その水田のなかで不便な場所を畑にしました。当



上越市の伝統野菜バナカボチャ。長さは30cm、重さは1,350gもある。

然、スペースがないので少しの野菜しか作付けできません。そんな小さな畑がポツンポツンと点在しています。ですから他の野菜と交雑することがなく、本来の形質が保たれてきたのです」。なるほど耕地が限られている山あいに受け継がれてきた農民の知恵だった。

相澤さんは三年ほど前まで、種苗メーカーの種で自家用程度でバナカボチャを作り、直売所で販売していた。観光客には珍しさが受け、販売は順調だったが、なりが悪く特産化に至らなかった。環境適応力の高さが知られるかぼちゃだが、収量をあげるのは大変そう。

なおバナカボチャは果肉がしっとりとして、昔の品種にしては甘い方で煮付けにして食べるそう。他の品種より収穫が遅く九月〽十月に直売所で販売される。それから二ヶ月ほど涼しく暗い場所に保存すると水分がぬけホクホクとした果肉になり、『冬至かぼちゃ』の時期が食べ



まくわ瓜とメロンを育種し、在来種のなすや作りにくい品種のミニトマトのブランド化をめざす相澤誠一さん。

かぼちゃ(関屋かぼちゃ)の種子。
(所蔵:新潟市農林水産部農業活性化研究センター)



雉子かぼちゃ(関屋かぼちゃ)
(提供:小田切文朗)



(提供:いずれも小田切文朗)

県内にはユニークな形の在来かぼちゃがある。新潟市の砂丘で栽培された『関屋かぼちゃ』と、上越市の山中で育てられてきた『バナナかぼちゃ』である。それぞれどんなルートを辿ってきたのか。

まず日本かぼちゃ系の関屋かぼちゃの伝来ルートについて。

新潟県が明治後期に作物の栽培状況をまとめた『園芸要覧』によれば、江戸末期に他の品種よりねっとりして甘いことが評判になり、明治初期には北海道にも輸出。起源は不

日本初の渡来地である豊後国(大分県)↓豊前国(福岡県)↓すこしずつ北上して江戸↓会津↓越後へ。それを裏づける理由を「福岡県豊前市で現在も栽培されている『三毛門かぼちゃ』は四百五十年ほど前に伝来した日本最古のかぼちゃとして市の

文化財に指定されています。その『三毛門かぼちゃ』と東京の『内藤かぼちゃ』と『関屋かぼちゃ』雉子かぼちゃの形がよく似ています。日本かぼちゃは長い間に各地で選別や交雑が進み、数多い品種がありますが、これほどよく外観が似た例は珍しいと思います」という。ちなみに内藤は現在の新宿エリアの江戸時代の地名。内藤かぼちゃは物流輸送で賑わった宿場町の名物で、他国の旅人が土産に買っていたのだろう。ただ環境への順応性が高いかぼちゃは、昆虫などによる自然交配が進みやすく、本来の特徴を失いがちになる。

そこで新潟県の農業試験場園芸部(旧京ヶ瀬村)は、長い時間をかけて育種し昭和七年(一九三二)に、県独自の品種『雉子南瓜改良四号』を誕生させた。この先人が苦労して改良した雉子かぼちゃが戦中戦後を

通じ、通称『関屋かぼちゃ』として人気になったのである。しかし、近年は改良された西洋系のかぼちゃに押され栽培農家が激減し、いまや忘れられた品種になってしまった。

そんな状況に研究者としての小田切さんは危機感をおぼえ、文化的価値のある関屋かぼちゃの種を次世代につなこうと考えた。しかし県の機関に、種はない。それでも何とかしたいと思い、新潟市の農業活性化研究センターに在職していた頃、農研機構遺伝資源研究センターが中心となって運営するジーンバンクから『雉子かぼちゃ』の種子を提供してもらい、自ら栽培し種子を採種した。こうして県が誇り、日本かぼちゃの歴史を秘めた種子が未来に伝えられていくのだ。

脊梁山脈を越えて

続いて西洋かぼちゃ系のバナカボチャのルートについて。

上越野菜のひとつバナカボチャは、市内でもごく限られた地区の山中で自家用として栽培されてきたという。どうして栽培地域が限定されているのか。上越の在来作物に詳しく、その特性を生かし新品種を次々に世に送り出している株式会社エー・エフ・グリーンの社長、相澤誠一さんに教えてもらう。

相澤さんはあくまでも推論です

にいがたへの道のり

伝える 小さな交流史

北上するルート